



Nutri-Score ... “Food-Scores”: on marche sur la tête ?



Nicolas Guggenbühl

Dététicien agréé – MSc Nutrition Humaine

Nutrition Expert – Karott' www.foodinaction.com

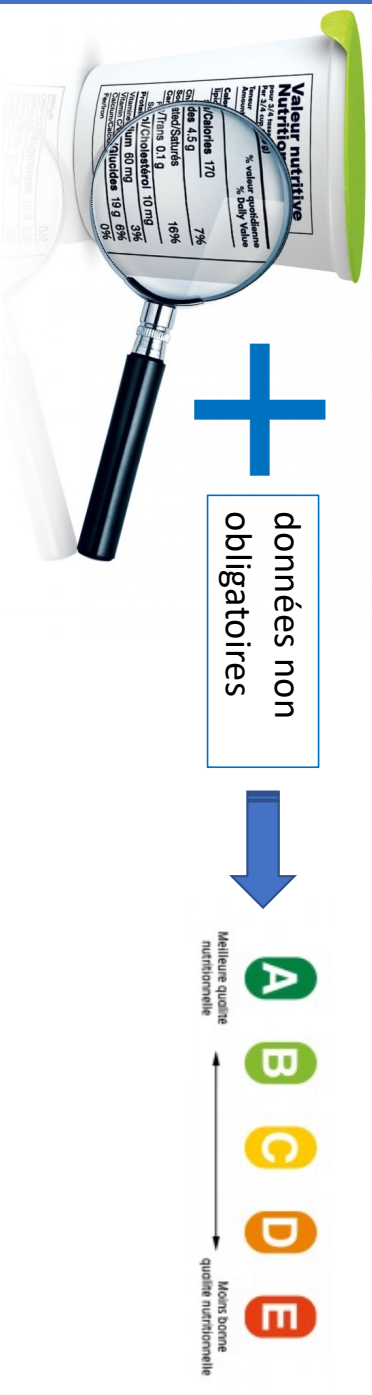
Prof. Haute Ecole Léonard de Vinci (Paul Lambin)



Qu'est-ce que le Nutri-Score ?



- Logo 5 couleurs, 5 lettres
- Front of pack (FOP)
- “résumé” les informations nutritionnelles dont la mention est obligatoire selon la réglementation UE
 - Et quelques infos supplémentaires
- Permet de comparer la qualité nutritionnelle de **100 g** de produit **au sein d’une même catégorie**/ayant un même usage



D'où vient le Nutri-Score ?



- Logo institutionnel développé par Santé Publique France
 - Mis au point par le Prof Serge Hercberg et son équipe
 - Sur base du système des Traffic lights de la FSA au Royaume-Uni
- Apparu en France en 2017
- Nutri-Score officiellement recommandé en Belgique depuis août 2018
- Soutenu par les associations de consommateurs et l'Organisation Mondiale de la santé
- Utilisation volontaire
 - Officiellement recommandé dans 8 pays (France, Belgique, Allemagne, Luxembourg, Pays-Bas, Espagne, Suisse et Portugal)
- Lobbying anti Nutri-Score
 - Projets d'étiquetages concurrents (ex. Italie)
- 2021 : comité scientifique international pour l'évolution du Nutri-Score
- Début 2024 : new Nutri-Score — période de transition jusqu'à fin 2025
 - Toujours pas implémenté en France...

NUTRI-SCORE



- Le Nutri-Score officiellement recommandé en Belgique depuis août 2018
 - Mais pas obligatoire



LE SOIR .be

Fil info Belgique Monde Économie Sports Culture Opinions L'actu en vidéo Immo Services

Accueil > Opinions > Kroll

Le Kroll du jour sur le nutri-score

Le caricaturiste livre chaque jour sa vision de l'actualité.



Mis en ligne le 24/08/2018 à 08:07



Le Nutri-Score fait l'objet de nombreuses publications



« De nombreuses études publiées dans des journaux scientifiques internationaux (plus de 140 publications) ont démontré la validité du Nutri-Score pour caractériser la qualité nutritionnelle des aliments ou encore son efficacité pour aider les consommateurs à choisir des produits de meilleure qualité nutritionnelle ».

Inserm. Communiqué de presse - 11 Sep 2024



Le Nutri-Score est
un système ouvert
et transparent



Comment se calcule le Nutri-Score ?

Valeurs nutritionnelles			
Valeurs moyennes pour	100 g	60 g 1 tranche	% AQR par 60 g
Énergie	846 kJ (soit 204 kcal)	507 kJ (soit 122 kcal)	6 %
Matières grasses dont a.g. saturés	17,0 g 2,2 g	10,2 g 1,3 g	15% 7%
Glucides dont sucres	3,5 g 0,9 g	2,1 g 0,5 g	<1% <1%
Protéines	9,0 g	5,4 g	11%
Sel	1,27 g	0,76 g	13%



Étiquettes obligatoires présentes sur les produits alimentaires emballés.

ELEMENTS DÉFAVORABLES/100 g	POINTS
Énergie (kJ)	0-10
Sucre (g)	0-10
Graisses saturées (g)	0-10
Sel (g)	0-10

ELEMENTS POSITIFS/100 g	POINTS
Fruits, légumes, légumineuses, noix, certaines huiles	0-5
Fibres (g)	0-5
Protéines (g)	0-5

NUTRI-SCORE
A B C D E
Mauvaise qualité nutritionnelle

40

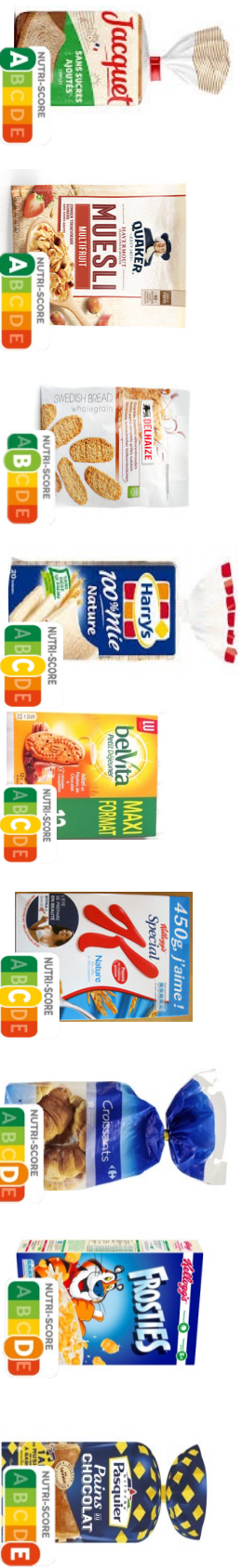
-15

NUTRI-SCORE
A B C D E
Bonne qualité nutritionnelle

Objectifs de Nutri-Score

- Aider les consommateurs, au moment de leur acte d'achat, à reconnaître la **qualité nutritionnelle globale** des aliments leur permettant de **comparer les produits** entre eux

Aliments de différentes catégories mais destinés au même usage, par ex, consommés au petit déjeuner : *pains, biscottes, céréales petit déjeuner, biscuits, viennoiseries....*)



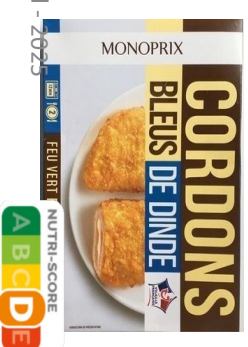
Aliments de la même catégorie (par ex: *céréales petit déjeuner*)



Même aliment (portant le même nom) de différentes marques (par ex: *Mueslis croustillants aux pépites de chocolat*)



Autre exemple: tous les cordons bleus n'ont pas la même composition nutritionnelle.
Nutri-Score permet de les comparer d'un coup d'œil et de voir les différences (B, C et D)



Objectifs de Nutri-Score

- Aider les consommateurs, au moment de leur acte d'achat, à reconnaître **la qualité nutritionnelle globale** des aliments leur permettant de **comparer les produits** entre eux et d'**orienter leurs choix** vers des aliments de meilleure qualité nutritionnelle



- **Nutri-Score n'est pas un logo binaire** destiné à caractériser la valeur santé des aliments de façon absolue et à classer les aliments comme « sains » ou « malsains » : **les produits classés A/B ne correspondent pas aux produits « sains » et C/D/E aux produits « malsains »**.

Dans les réseaux sociaux, les détracteurs qui cherchent à discréditer Nutri-Score utilisent souvent cette comparaison laissant entendre que Nutri-Score classe l'huile d'olive C comme « malsaine » et les céréales petit déjeuner comme « saines »



Objectifs de Nutri-Score

- Aider les consommateurs, au moment de leur acte d'achat, à reconnaître **la qualité nutritionnelle globale** des aliments leur permettant de **comparer les produits** entre eux et d'**orienter leurs choix** vers des aliments de meilleure qualité nutritionnelle



- *Nutri-Score n'est pas un logo binaire destiné à caractériser la valeur santé des aliments de façon absolue et à classer les aliments comme « sains » ou « malsains » : les produits classés A/B ne correspondent pas aux produits « sains » et C/D/E aux produits « malsains ».*

- *Nutri-Score, avec ses 5 catégories de couleurs/lettres, est en fait destiné à permettre aux consommateurs de **comparer, sur une base relative, la qualité nutritionnelle** des aliments qui sont comparables en termes d'**usage** ou de **consommation** (et que l'on retrouve souvent dans les mêmes rayons de supermarché).*

MATIERES GRASSES AJOUTEES



“Nutri-Score Bashing” de l’Italie

Francesco Lollobrigida   @Francescolol1 - 28 févr.
IL NUTRISCORE È UN SISTEMA SBAGLIATO ❌

Per capirlo basta un po' di buon senso. Dobbiamo impegnarci a promuovere l'educazione alimentare a tutti i livelli, evitando soluzioni alternative ingannevoli, utili esclusivamente alle casse di qualche multinazionale del cibo.



Herberg Serge  @Herbergs
En un seul tweet destiné à discréditer #NutriScore, le Ministre de l'Agriculture italien véhicule pas moins de 9 fake news. Lire le fil ci-dessous qui corrige les erreurs et les mensonges de cette déclaration ➕

Francesco Lollobrigida   @Francescolol1 - 28 févr.
IL NUTRISCORE È UN SISTEMA SBAGLIATO ❌

Per capirlo basta un po' di buon senso. Dobbiamo impegnarci a l'educazione alimentare a tutti i livelli, evitando soluzioni alterna ingannevoli, utili esclusivamente alle casse di qualche multinazi

- Herberg Serge** @Herbergs · 5 mars
En réponse à @Herbergs
1/21 Non ! les sodas de type « colas » ne sont jamais classés NutriScore A, mais ils sont classés en E (les versions light sont classée au mieux en B)

👁 1 🗨 1 📌 3 📊 274 ⬆
- Herberg Serge** @Herbergs · 5 mars
2/21 Non ! les pâtes ne sont pas classées #NutriScore E, mais au contraire elles sont classées en A !

👁 1 🗨 1 📌 4 📊 267 ⬆
- Herberg Serge** @Herbergs · 5 mars
3/21 Non ! l'huile d'olive n'a jamais été classée #NutriScore E mais se retrouve en C, le meilleur score actuel pour une huile végétale. Aucune huile n'est actuellement classée A ou B (sachant qu'une mise à jour prévue en 2023 va améliorer son classement, voir 20/21 et 21/21)

👁 1 🗨 1 📌 3 📊 266 ⬆
- Herberg Serge** @Herbergs · 5 mars
4/21 Non ! les huiles de graine ne sont pas classées #NutriScore A, elles sont au mieux classées C (pour l'huile de colza), le plus souvent D (huiles d'arachide, maïs, tournesol,...) ou E (coco, palme)

👁 1 🗨 1 📌 2 📊 243 ⬆
- Herberg Serge** @Herbergs · 5 mars
5/21 Non ! les pizzas ne sont pas classées #NutriScore A. Leur Nutri-Score varie de A à E selon leur composition nutritionnelle (teneur en graisses saturées, sel, légumes, fibres,...). Seule une très faible minorité de pizzas sont classées A, la grande majorité sont C, D ou E

...

Le Nutri-Score ne s'attaque pas au « made in Italy » !

Les fromages italiens ne sont pas plus mal classés par le Nutri-Score que les autres fromages en Europe, qu'ils soient français, espagnols, hollandais, allemands, grecs ou suisses.

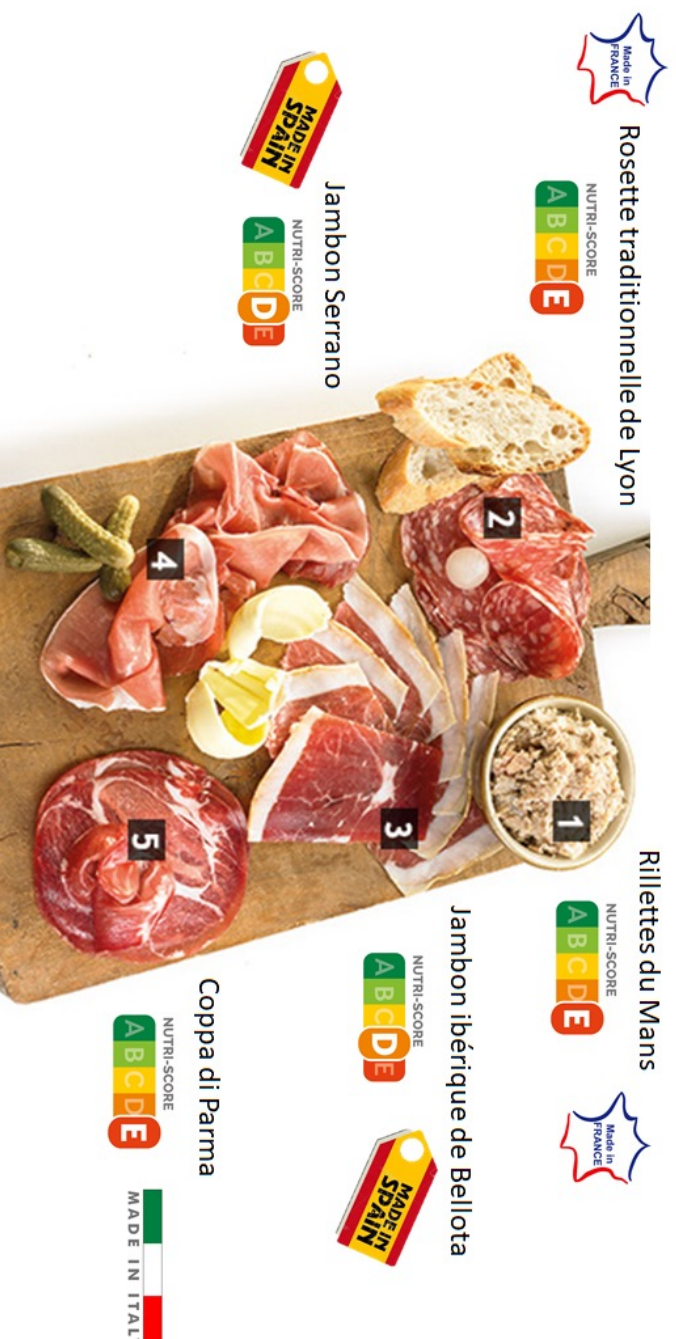
 Gorgonzola  	 Pecorino  	 Provone  	 Roquefort  	 St Nectaire  	 Camembert  	 Mimolette  	 Fourme d'Amber  
 Mozzarella  	 Ricotta  	 Edam  	 Fêta  	 Manchego  	 Gruyère  	 Munster  	

© N. Guggenbühl - 2025
A noter que parmi les très rares fromages traditionnels classés C, on retrouve les célèbres fromages italiens Mozzarella et Ricotta,...

Le Nutri-Score ne s'attaque pas au « made in Italy » !

Les charcuteries italiennes ne sont pas plus mal classées par le Nutri-Score que les autres charcuteries en Europe, qu'elles soient françaises, espagnoles, allemandes,...

Si le jambon San Daniele est classé D, c'est également le cas du jambon de Bayonne français ou du jambon Serrano espagnol,... Quand au salami, il se retrouve au même niveau que la rosette de Lyon, le chorizo espagnol et tous les autres saucissons en Europe...





Que peut-on attendre d'un logo nutritionnel en face avant des emballages des aliments ? Ce qu'il peut (ou ne peut pas) fournir

Nutri-Score ne donne pas d'informations sur la qualité nutritionnelle d'une portion de l'aliment. Pourquoi **Nutri-Score est calculé pour 100g (ou 100ml) et non pas par portion (comme le demandent de nombreux industriels)**

- Les tailles de portions fixées par les fabricants varient d'un fabricant à l'autre. Ex: pizzas:



Portion de 123g

INGRÉDIENTS	Pour 100 g	Pour 1/3 de pizza (123 g)	% AR* pour 123 g
Énergie	243 kJ	293 kJ	14%
Matières grasses	17 g	20 g	4%
dont acides gras saturés	3 g	4 g	2%
Glucides	24 g	30 g	12%
dont sucres	5 g	6 g	6%
Fibres alimentaires	1 g	1 g	2%
Protéines	11 g	13 g	26%
Sel	1,4 g	1,7 g	28%



Portion de 175g

Valeurs moyennes pour :	100 g	1/2 pizza (175 g)	%AR
Gantidole waarden per :			
Énergie	1231 kJ	2154 kJ	21%
Matières grasses / Vetten	12 g	21 g	20%
dont saturés / verzadigd	2 g	4 g	10%
Glucides / Koolhydraten	22 g	39 g	15%
dont sucres / suikers	2 g	4 g	4%
Fibres alimentaires / Vezels	2 g	3 g	8%
Protéines / Eiwitten	11 g	19 g	20%
Sel / Zout	1,3 g	2,2 g	20%



Portion de 150g

nutrimentale	Pour 100g	1 portion - 150g	% des AOR* par portion
Énergie	821 kJ - 195 kcal	1231 kJ - 293 kcal	15%
Matières grasses	5,2 g	7,8 g	11%
Dont acides gras saturés	2,6 g	3,9 g	10%
Glucides	25,0 g	38,0 g	15%
Dont sucres	4,6 g	6,9 g	9%
Fibres alimentaires	4,4 g	6,6 g	15%
Protéines	9,7 g	15,0 g	29%
Sel	1,3 g	1,9 g	32%



Portion de 200g

nutrimentale	Pour 100 g	1 portion - 200 g	% des AOR*
Énergie	820 kJ - 215 kcal	1640 kJ - 430 kcal	21%
Matières grasses	6,8 g	14 g	10%
Dont acides gras saturés	3,5 g	7 g	10%
Glucides	27 g	54 g	21%
Dont sucres	2,0 g	4 g	4%
Fibres alimentaires	2,0 g	4 g	8%
Protéines	9 g	18 g	18%
Sel	1,3 g	2,6 g	26%



Portion de 420g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR :	100 g	1 portion de 420 g
Énergie	958 kJ	4024 kJ
MATIÈRES GRASSES	8,8 g	37 g
dont acides gras saturés	4,2 g	18 g
GLUCIDES	25 g	105 g
dont sucres	2,5 g	11 g
FIBRES ALIMENTAIRES	2,6 g	11 g
PROTÉINES	11 g	46 g
Sel	1,2 g	5,3 g

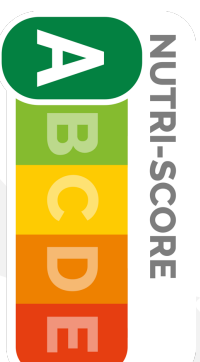


Portion de 210g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour :	100 g	1 portion / 1 porção (210 g)
Informação nutricional - valores médios por:		
Valor energético / Valor energético	1024 kJ (242 kJ)	2150 kJ (516 kJ)
Proteínas / Proteínas	9,2 g	19 g
Glúcides / Hidratos de carbono	26,7 g	56 g
dont sucres / dos quais açúcares	3 g	6,3 g
Ácidos gordos / Ácidos gordos	10,2 g	21,4 g
dont gordos saturados / dos quais gordos saturados	5,6 g	12,8 g
Fibras alimentares / Fibras	3 g	6,3 g
Sel / Sal	0,56 g	1,2 g
Sel / Sal	1,3 g	2,7 g

Mais pourquoi les frites surgelées ont-elles un Nutri-Score A ?

- Frites surgelées non précuites = patate !
 - → Nutri-Score A
- Frites précuites
 - → Nutri-Score B
- Plusieurs modes de préparation possibles
 - Impossible d'avoir la composition nutritionnelle du produit tel que consommé





Biscuit Pomme Noisette



Gerblé

● Excellent - 90/100

🕒 Il y a 1 minute

Crème Visage & Corps



Nivea

● Médicore - 39/100

🕒 Il y a 3 minutes

Barres Noisettes - 5 céréales



Gran'Y

● Mauvais - 8/100

🕒 Il y a 5 minutes



→ Donne une note globale

Rejoignez les
65 985 526
utilisateurs

ACCUEIL

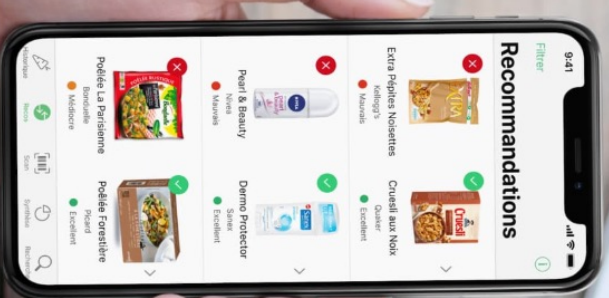
PROGRAMME NUTRITION

BLOG

ÉQUIPE



Faites les meilleurs choix
pour votre santé





Algorithme basé sur :

- Nutri-Score (60 %)
- Présence d'additifs (30 %)
- Caractère « bio » ou pas (10 %)

→ Note globale

Propose des recommandations alternatives

Couplé à programme de nutrition

Légitimité : ok Nutri-Score, mais pas pour le score global

Ne tient pas compte de la portion



ACCUEIL

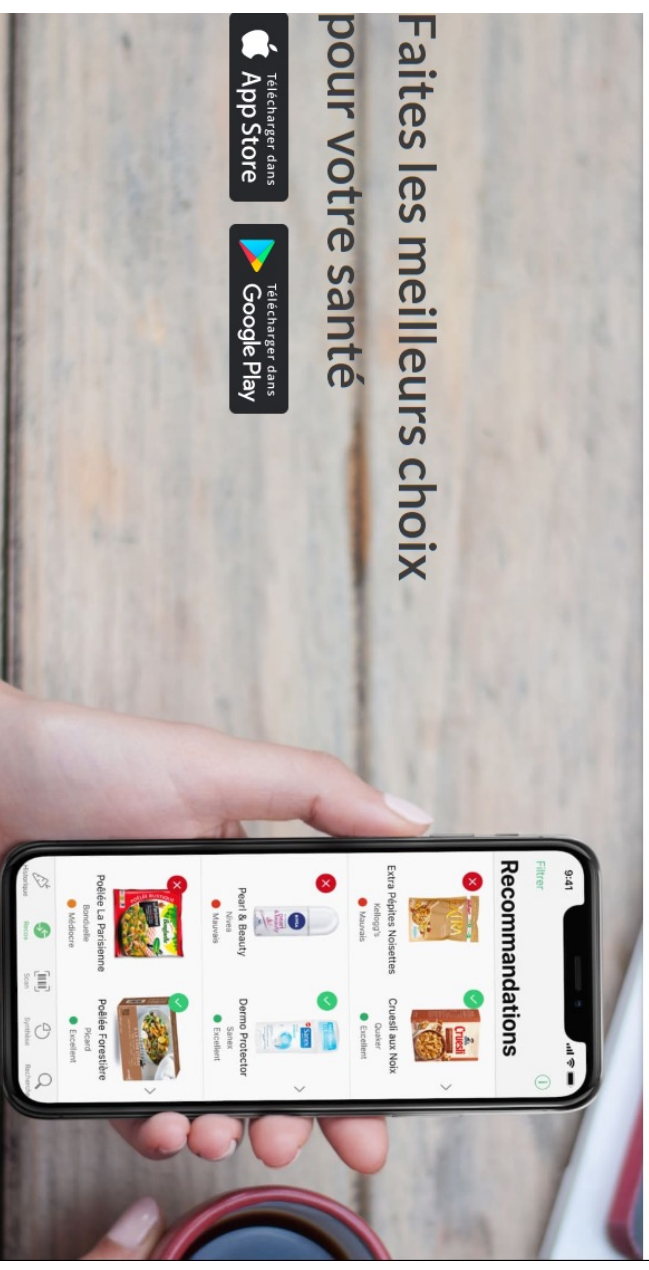
PROGRAMME NUTRITION

BLOG

ÉQUIPE



Faites les meilleurs choix
pour votre santé



Les limites du Nutri- Score

- Ne tient pas compte de la **portion**
- Basé sur informations nutritionnelles **obligatoires**
 - N'intègre pas : vitamines, minéraux, oméga-3
 - Ne fait pas la distinction entre sucres **totaux** et sucres **ajoutés**
- Ne renseigne pas sur la **place de l'aliment** dans une **alimentation équilibrée**
 - Aliments non-indispensables peuvent avoir un Nutri-Score A ou B
 - Aliments avec un mauvais Nutri-Score peuvent néanmoins avoir une utilité (ex : fromages)

→ ne remplace pas les **notions d'alimentation équilibrée**
Or est parfois utilisé comme tel



Evolution du Nutri- Score 2024



Impact du nouveau Nutri-Score sur les céréales petit-déjeuner

© N. Guggenbühl - 2025

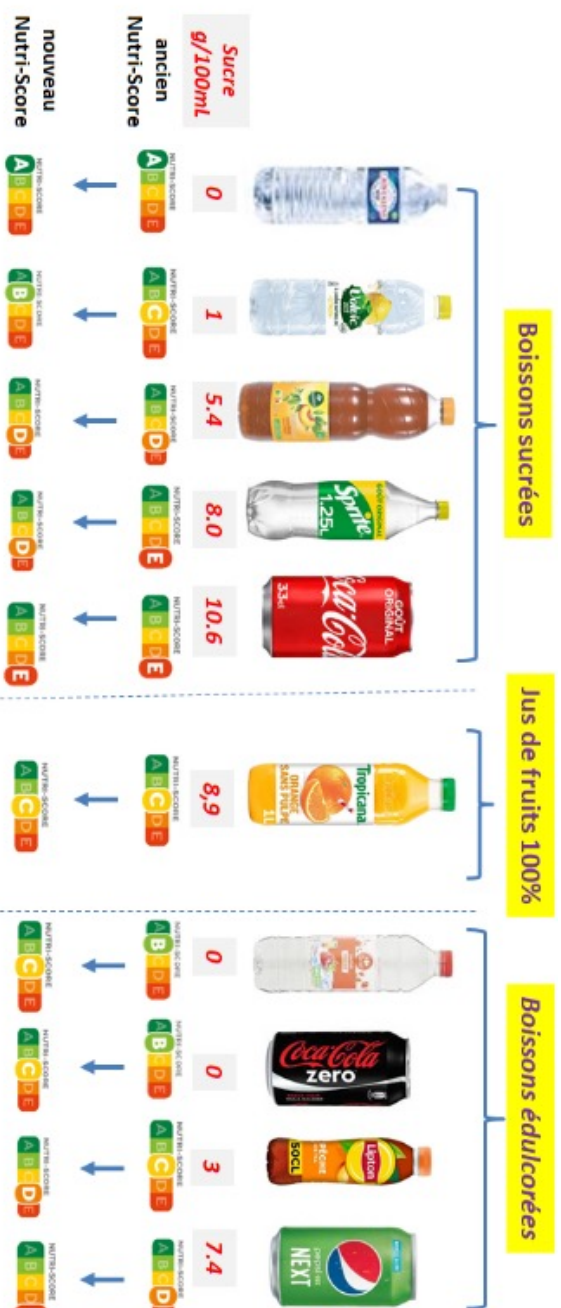


Impact du nouveau Nutri-Score sur les matières grasses

	Olive	Colza	Tournesol	Mais	Arachide	Soja	Coco	Beurre
ancien Nutri-Score								
nouveau Nutri-Score								

Evolution du Nutri-Score pour les boissons

© N. Guggenbühl - 2025



Bjorg l'efface discrètement...



Publié le 07 novembre 2023

Alors qu'une version plus sévère du Nutri-Score vient d'être adoptée, Bjorg fait disparaître ce logo de ses emballages. La première défection d'une longue liste ?

Danone annonce retirer progressivement le Nutri-Score de ses produits laitiers et d'origine végétale à boire à partir du mois de septembre 2024. Le concepteur de l'indicateur déplore une décision « lamentable ».



Trends

CanalZ ∨
Alaune ∨
Entreprises ∨
Immo ∨
IA ∨
Opinions ∨
MonArgent ∨
Bourse ∨
PME Deal

CONSUMPTION

“Déplorable et choquant” : Danone supprime le Nutri-Score après avoir obtenu une moins bonne note



Alimentation > Nutrition > Étiquetage nutritionnel

ACTUALITÉ

Étiquetage nutritionnel

Nutri-Score: l'agroalimentaire ne doit pas faire marche arrière!



Un rétroplanning qui ne passe pas ! Alors que le nouvel algorithme de calcul du Nutri-Score doit entrer en vigueur en France, Danone vient d'annoncer l'abandon du logo nutritionnel pour certaines de ses marques (Actimel, Danonino, Hi-Pro, Danone ou encore Activia seraient dans la balance). La crainte d'une moins bonne note, par exemple d'un « D » orange ou d'un « E » rouge, ne doit pas être une porte ouverte pour renoncer à donner une information claire et accessible qui aide les consommateurs et consommateurs à faire de meilleurs choix pour leur santé. Au-delà de la marche arrière inacceptable de Danone,

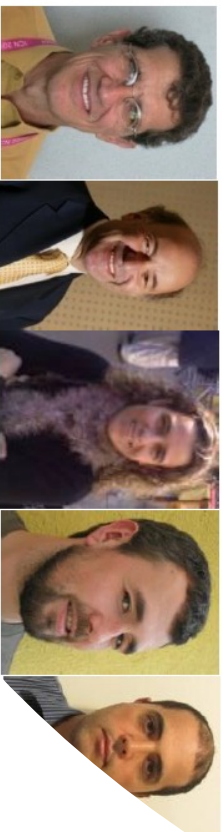
World Nutrition

25

Volume 3, Number 12, December 2012
Journal of the World Public Health Nutrition Association
Published monthly at www.wphna.org

*The Association is an affiliated body of the International Union of Nutritional Sciences
For membership and for other contributions, news, columns and services, go to: www.wphna.org*

Commentary. The Food System. Ultra-processing
**The big issue for nutrition,
disease, health, well-being**



Carlos Monteiro, Geoffrey Cannon
Renata Bertazzzi Levy, Rafael Claro, Jean-Claude
with Ana Paula Martins, Maria Laura T
Daniela Canelas, at the Centre for Food

Degré de
transformation
→ NOVA

Classification NOVA selon le degré de transformation

La classification NOVA



Aliments frais
ou
minimalement
transformés

Groupe 1

Ingrédients
culinaires
transformés

Groupe 2

Aliments
transformés

Groupe 3

Aliments ultra-
transformés

Groupe 4

Classification NOVA

GROUPE 1	GROUPE 2	GROUPE 3	GROUPE 4
ALIMENTS BRUTS	INGREDIENTS CULINAIRES SIMPLES	ALIMENTS TRANSFORMES SIMPLEMENT	ALIMENTS ULTRA-TRANSFORMES
Aliments offerts tels quels par la nature ou très peu transformés	Ingrédients extraits de manière simple, ingrédients consommés isolément	Souvent mélange d'aliment du groupe 1 et 2.	Aliments complexes très éloignés du groupe 1 contenant au moins 5 ingrédients dont des additifs, contenant des ingrédients que notre grand-mère n'aurait jamais utilisé. Aliments souvent très présents dans les publicités.
Poisson, coquillage, fruit séché, fruit pressé, céréale simple, farine intégrale, oeuf, lait, légume, fruit, oléagineux, graines, herbes, épices, yaourt nature, eau, graines, feuilles, tiges, racines, muscles et abats des animaux.	Sel, huile végétale, vinaigre, poisson, végétal, beurre, souble, levure, miel, sucre, sirop d'érable.	ConsERVE de poisson et poisson fumé, bœuf de fruits et de légumes, pain, fromage, jambon.	Aliment préparé/cuisiné par l'industrie agro-alimentaire : viennoiserie, pain industriel, charcuterie, céréales de petit déjeuner, soupe instantanée, crème dessert, nectar de fruit....

Group 4

Ultra-processed food and drink products

The fourth NOVA group is of ultra-processed food and drink products. These are industrial formulations typically with five or more and usually many ingredients. Such ingredients often include those also used in processed foods, such as sugar, oils, fats, salt, anti-oxidants, stabilisers, and preservatives. Ingredients only found in ultra-processed products include substances not commonly used in culinary preparations, and additives whose purpose is to imitate sensory qualities of group 1 foods or of culinary preparations of these foods, or to disguise undesirable sensory qualities of the final product. Group 1 foods are a small proportion of or are even absent from ultra-processed products.

Légitimité & limites de NOVA



- Reconnue par des décideurs politique dans rapports (Ex : FAO, OMS).
- Utilisée par de nombreuses équipes de recherche
- Reprise dans certaines recommandations alimentaires :
 - Brésil, Canada, France, Belgique...

MAIS

- **Définition** AUT reste floue
- Les études rapportent des **associations**, et non des liens de cause à effet...
- Groupe très **hétérogène** en termes de composition nutritionnelle
- AUT et **qualité nutritionnelle** de l'alimentation souvent liés



Nutri-Score et aliments ultra-transformés : assez alignés

Complementarity between the updated version of the front-of-pack nutrition label Nutri-Score and the food-processing NOVA classification

Published online by Cambridge University Press: 01 February 2024

Barthélemy Sarda, Emmanuelle Kesse-Guyot, Valérie Deschamps, Pauline Ducrot, Pilar Galan, Serge Hercberg, Melanie Deschasaux-Tanguy , Bernard Srour , Leopold K Fezeu and Mathilde Touvier ...[Show all authors](#) 

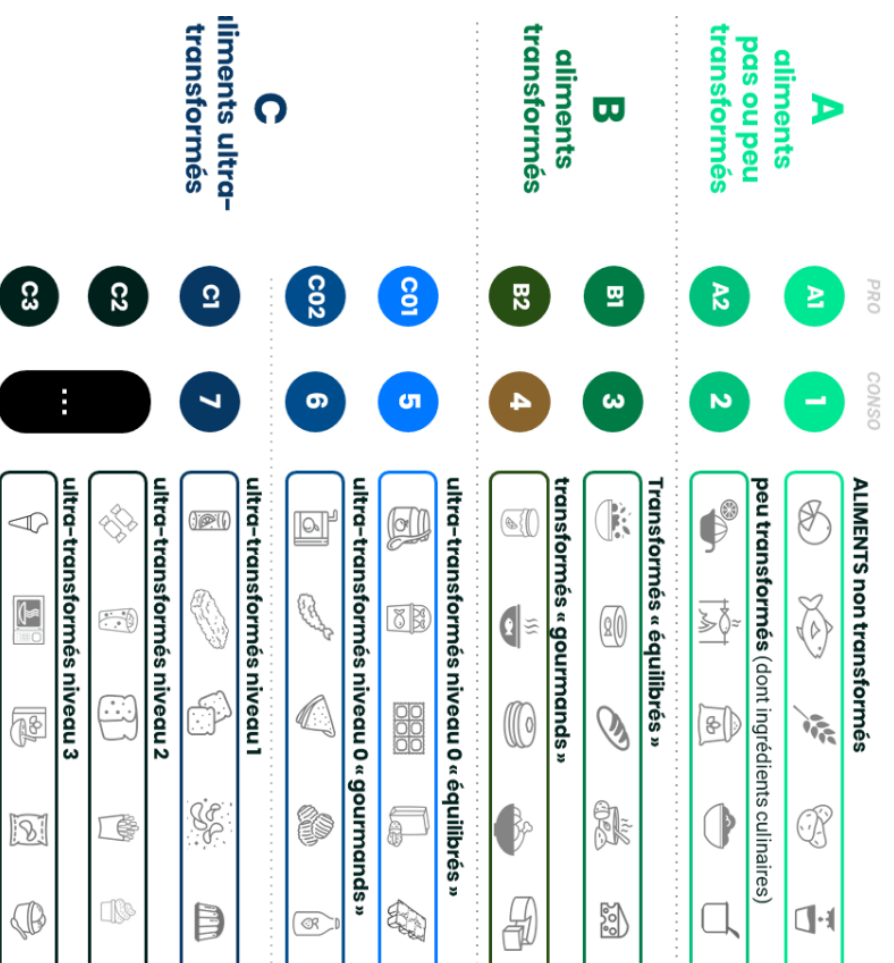
[Show author details](#) 



- La majorité des **AUT** ont un **Nutri-Score moyen** ou mauvais (entre 77,9 % et **87,5 %** des AUT, selon la version de l'algorithme)
- Le Nutri-Score va-t-il intégrer la dimension de l'ultra-transformation ?
 - ➔ pas dans l'immédiat : plus de recherches sont nécessaires sur les liens de causalité entre AUT & santé

Classification Siga

- Plus affinée que NOVA
- Pas de reconnaissance « officielle »
- Initiative privée et lucrative



ECO-SCORE

- Basé sur une méthodologie indépendante en open data, créée par un collectif d'acteurs engagés dans l'alimentation et la restauration. Il est calculé à partir de :
 - données quantitatives issues des bases de données d'Analyses de cycle de vie des produits (ACV)
 - de critères qualitatifs supplémentaires qui rendent compte de bénéfices (ou d'impacts négatifs) environnementaux non pris en compte dans l'ACV.
- Score sur 100 points synthétisé par une lettre allant de A à E.





L'Eco-score
est proposé
par plusieurs
acteurs du
numérique

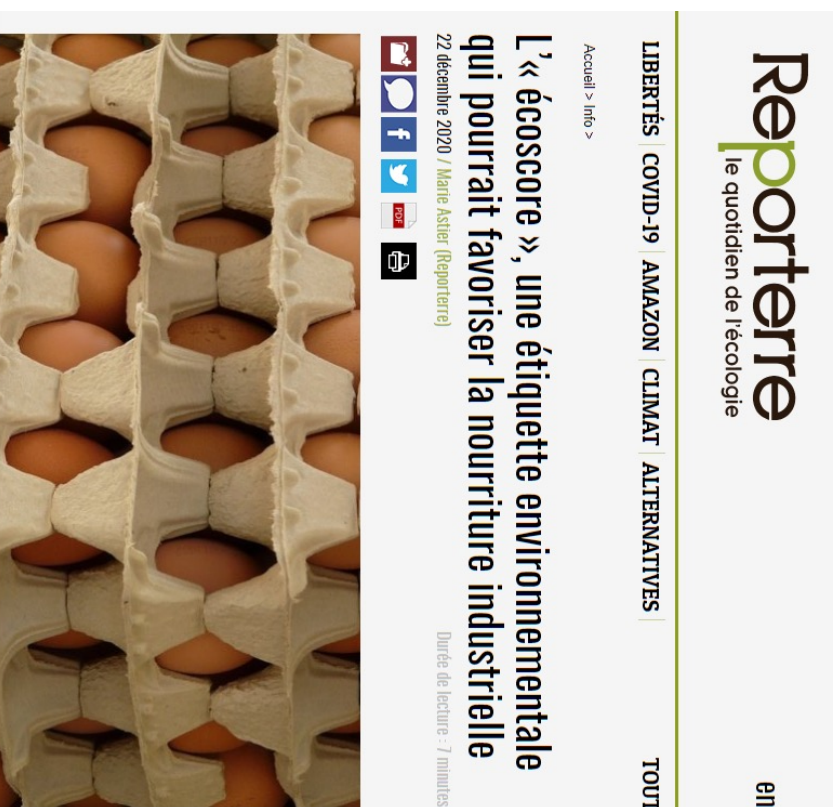


Après le Nutri-Score, l'Eco-score... Le Planet-score

- Proposé par l'Institut de l'Agriculture et de l'Alimentation biologiques (ITAB)
- Soutenu par 16 ONG et acteurs de la bio
- Prend en compte l'impact des produits alimentaires sur :
 - les pesticides
 - la biodiversité
 - le climat
 - le bien-être animal.



Comme pour le Nutri-Score, il y a une saga Eco-score



**ABERRANT, L’AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL RISQUE DE
PROMOUVOIR L’AGRICULTURE INTENSIVE !**

L'Eco-Score est mort !

• Actualités, Communiqué

Eco-Score : la situation se clarifie entre Ifoam, l'Ademe et Yuka



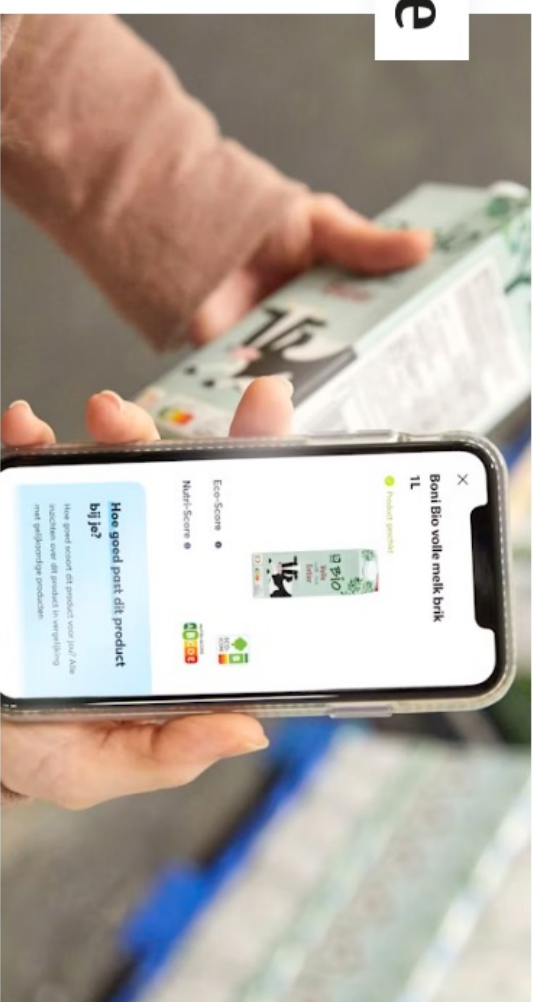
Un accord a mis fin aux procédures d'Ifoam Organics Europe, fédération européenne de l'agriculture biologique, et ses membres français (Ifoam France) contre l'Ademe, Yuka, ECO2 Initiative (Etiquettable) et Open Food Facts, pour leur usage de l'Eco-score en tant qu'affichage environnemental. Cet accord prévoit que l'Ademe procède au retrait de la marque Eco Score pour le secteur alimentaire et agroalimentaire auprès de l'INPI, et que Yuka et Eco2 Initiative renoncent, au plus tard le 31 décembre 2024 pour leur indicateur d'impact environnemental des produits alimentaires, aux dessins et modèles contenant le terme « Eco-Score » déposés au niveau européen.



← News

Colruyt devra changer le nom de l'Eco-score

10 JUN 2024 • FOODRETAIL • DOMINIQUE SOENENS



IN THIS ARTICLE
Foodretail →
Retailnews →
Colruyt Group →

Colruyt va devoir abandonner le nom Eco-score, l'Europe ayant jugé que le label indépendant français pouvait prêter à confusion avec les labels biologiques. Le nom devrait disparaître au plus tard à la fin de cette année. On ignore encore le nom qui le remplacera.

Les plus lus

01 Albert Heijn augmente sa part de marché en Flandre et aux Pays-Bas

2025 l'Eco-Score devient le Green-Score

Qu'est-ce que le Green-Score ?

Le Green-Score est conçu sur un modèle similaire au Nutri-Score : C'est une note de A à E qui résume 15 impacts environnementaux. Le score Green-Score est mat forme de feuille avec une lettre de A (très faible impact) à E (très fort impact).

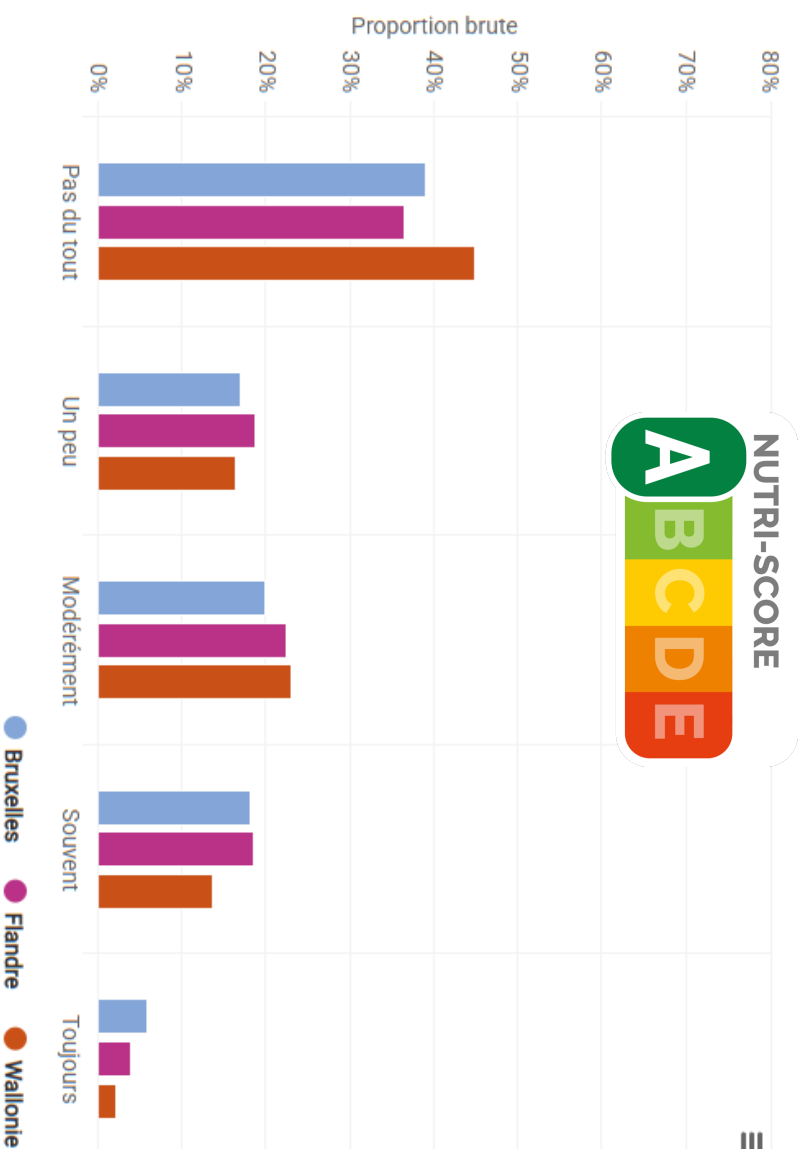


Le Green-Score est soutenu par un consortium de nombreux acteurs engagés dans une meilleure nutrition.



Utilisation du Nutri-Score lors des achats alimentaires

Enquête de Consommation alimentaire 2022-2023, juin 2024.



- Proportion brute = résultats pondérés pour la saison, l'âge, le sexe et le statut socio-économique.

L'abandon du Nutri-score européen face aux "pressions des lobbies" est "lamentable et choquant", dit son créateur

La Commission européenne a décidé d'enterrer la mise en place d'un Nutri-score obligatoire dans les 27 pays de l'Union européenne, qu'elle avait proposée en 2020, selon une enquête de la cellule investigation France.



Publié le 28/02/2025 12:58

Nutri-score abandoned by European Commission

By Nicholas Robinson
04-Mar-2025 Last updated on 04-Mar-2025 at 09:58 GMT



RADIOFRANCE.FR
Nutri-score généralisé et obligatoire : enquête sur le renoncement de la Commission européenne

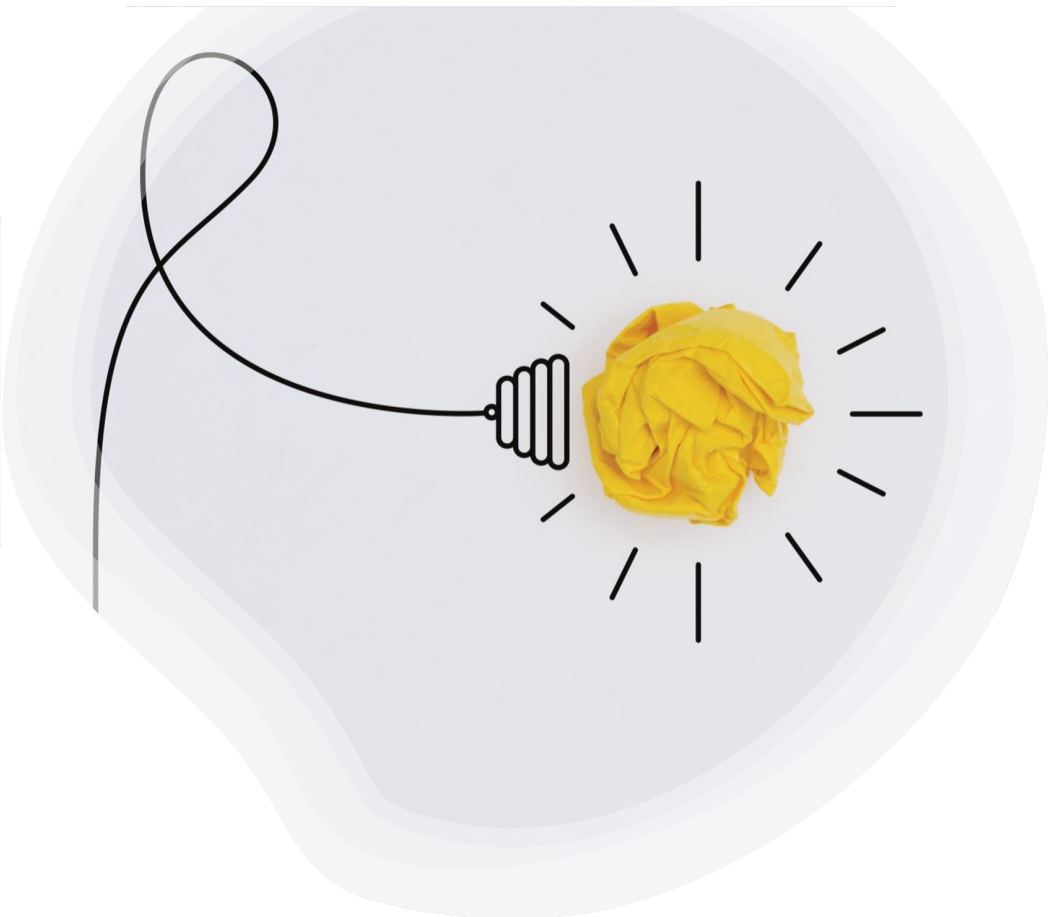


Nutri-Score : La ministre de l'Agriculture bloque en faveur des lobbies

LOGO NUTRI-SCORE



Les “food-Scores” ne font pas l’équilibre alimentaire



Le Nutri-Score mis en situation dans des moments de consommation

Evolution pour 100 g de ce qui **arrive dans l'estomac**

Chocolat tout seul

- Nutri-Score E → à bannir d'une alimentation équilibrée ?
- MAIS :
- On ne mange pas 100 g de chocolat
- On ne mange pas forcément du chocolat tout seul...



« Moments chocolat »

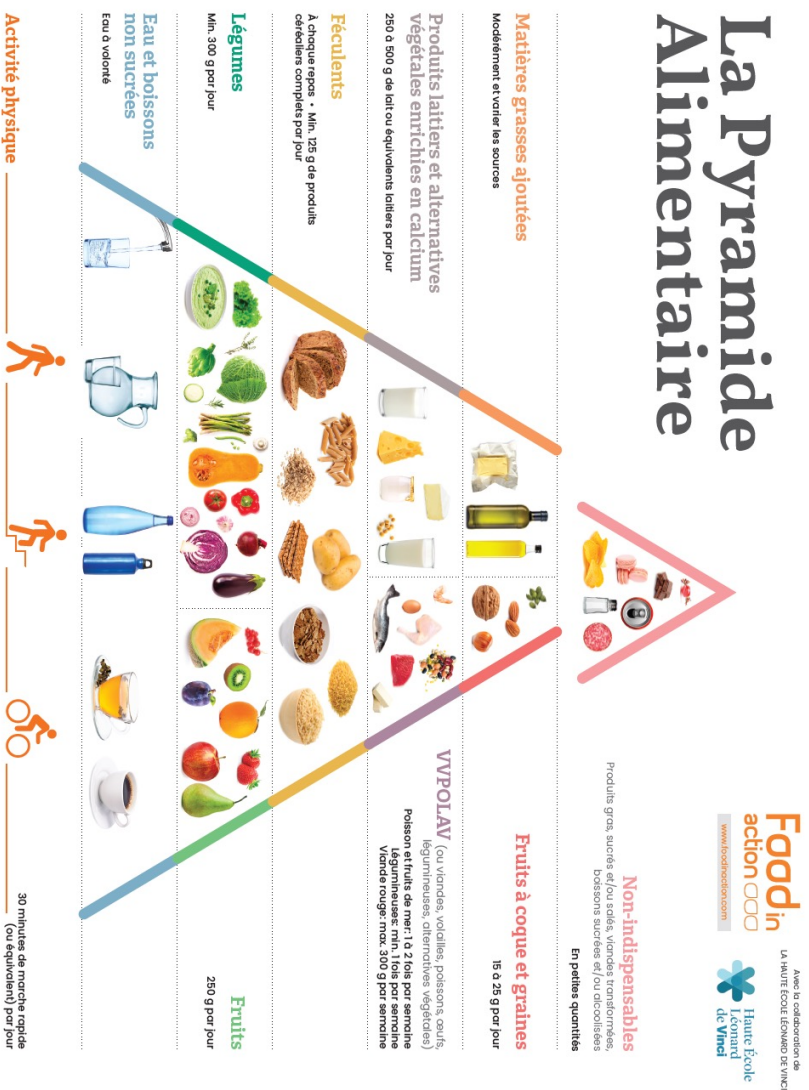
- **Moment 1 : espresso**
- 20 g chocolat + 1 espresso (80 ml) → Nutri-Score C



- **Moment 2 : eau**
- 20 g chocolat + 1 verre d'eau (200 ml) → Nutri-Score B



Les “food-Scores” devraient venir après, en complément de la place des denrées dans une alimentation équilibrée et durable



© FOOD IN ACTION 2022

L'ÉPI ALIMENTAIRE

5 PRIORITÉS

POUR MIEUX MANGER

Pensez à votre santé, mangez varié et équilibré. Voici les 5 mesures alimentaires prioritaires pour les adultes.

PRODUITS CÉRÉALIERS COMPLETS
Au moins 125 g par jour



1

FRUITS & LÉGUMES
Fruits :
250 g par jour
Légumes :
Au moins 300 g par jour

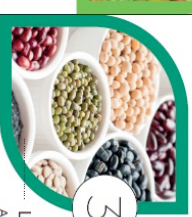


2

FRUITS À COQUE & GRAINES
15 à 25 g par jour



4



3

LÉGUMINEUSES
Au moins 1x par semaine



5

SEL
Limitez le sel en cuisine et ne saluez pas à table

Developé par Food in Action et la Haute École Léonard de Vinci sur bases de l'avis n° 3234 du Conseil Supérieur de la santé

Food in action
www.foodinaction.com

Conseil Supérieur de la santé

Vinci
Haute École Léonard de Vinci

Avec le soutien de l'ANR et du SPF Santé Publique

Marsip
familles santé handicap ANR

Centre de Santé
Centre de Santé de la Région de Bruxelles-Capitale